CEDRATO DI FIRENZE

CITRUS MEDICA CITREUM FLORENTINUM

Citreum florentinum, fructu conico elongato, recto, longitudinaliter sulcato, cortice leviter papilloso, crasso, odoratissimo. Nobis.

Il Cedro o Cedrato di Firenze di cui si rappresenta la figura nell'annessa tavola, è un agrume molto stimato per il grato odore che ha la buccia del frutto, anche a preferenza di altre qualità di Cedrati, ragione per cui in Toscana non si coltiva quasi altra sorta di Cedri che questi.

La pianta è legnosa con rami irregolari, robusti, che anche quando sono giovani sono grossi e vigorosi. Non oltrepassa l'altezza di dieci o dodici piedi. Le foglie sempre verdi sono quasi ovate lanceolate, coll'apice ottuso, con picciolo corto, grosso, nudo, spesso alquanto bollose, specialmente quando sono invecchiate. All'ascella delle foglie presso la gemma, che appena si distingue, evvi una sola spina, corta, e grossa alla base.

I fiori non molto grandi sono bianchi, esternamente vinati specialmente quando sono in boccia, con pochissimo odore, e riuniti da tre a otto circa in una specie di mazzetto. Si vedono essi comparire su vari punti in tutta la pianta, ma più nei mesi di Maggio e di Settembre. Non tutti questi fiori abboniscono il frutto, nè tutti quelli che allegano si conducono a maturazione, la quale si effettua sette mesi dopo la fioritura. Quindi è che quei Cedri della fioritura del Maggio, sono maturi fra il Novembre ed il Dicembre, e quelli della fioritura di Settembre si possono cogliere fra il Marzo e l'Aprile, e qualche volta ancor più tardi. Da ciò ne viene come disse l'Alamanni (1) che queste piante

. . . . . pendenti e freschi
Ed acerbi e maturi han sempre i pomi.

Questi frutti sono piramidati, larghi e rotondati alla base, e coll'apice ottuso, della lunghezza nel loro asse di circa cinque o sei pollici, e del diametro nella loro maggior larghezza di circa quattro pollici. La scorza esternamente è quasi liscia, di superficie poco irregolare, sparsa di minute papille depresse, e con infossature non profonde, longitudinali, diritte, che sembrano quasi indicare gli spicchi interni della polpa. Questa scorza esternamente scabra e verde quando il frutto è acerbo, diviene più eguale, più liscia e di colore canarino nella maturazione, avanzandosi la quale il colore si fa sempre più giallo. Ha un odore soavissimo ed abbondante, ragione per cui questi Cedri sono tanto stimati: internamente è bianca tenera, e grossa sei in sette linee.

Ne viene da ciò che la polpa interna è poca cosa; inoltre essa non contenendo che pochissimo o quasi punto sugo acido, non è messa in uso. Se si taglia trasversalmente questa polpa, si vedono da otto o dieci divisioni, che si partono dal centro in forma di altrettanti raggi diritti e regolari, che circoscrivono le concamerazioni o spicchi del frutto medesimo. Questi spicchi sono sempre in numero pari.

(1) *La Coltivazione*, poema, Lib. V.